

Протокол возобновления деятельности баров и дегустационных залов на винодельнях и пивоварнях: приложение S

Дата вступления в силу: пятница, 19 июня 2020 г.

Департамент общественного здравоохранения округа Лос-Анджелес, при поддержке специалистов в области науки и здравоохранения, использует поэтапный подход, чтобы позволить барам, барам при пивоварнях, водочным заводам, дегустационным залам на пивоварнях и винодельнях возобновить свою деятельность. В дополнение к условиям, наложенным на эти учреждения Главным санитарным врачом штата, бары, пивоварни, дегустационные залы, ликёро-водочные заводы и винодельни должны обеспечить выполнение лимитов заполняемости и применимых протоколов:

- Бары при пивоварнях, ликёро-водочные заводы, пивоварни и винодельни, на территории которых проводится дегустация пива и/или вина, которые не являются объектом общественного питания согласно разделу 113789(c)(5) Кодекса по вопросам охраны и здоровья Калифорнии и не требуют получения разрешения для ведения деятельности от Общественного здравоохранения в связи с тем, что никакие продукты питания, кроме крекеров, сухих крендельков или расфасованной пищевой продукции, не являющиеся потенциально опасной пищевой продукцией, не предлагаются к продаже или употреблению на территории учреждения, должны выполнять требования обеспечения безопасности сотрудников и инфекционного контроля, описанные в данном Протоколе возобновления деятельности баров и дегустационных залов на винодельнях и пивоварнях. Бары, бары при пивоварнях, дегустационные залы, ликёро-водочные заводы и винодельни, имеющие действующее разрешение на ведение своей деятельности как ресторан с низким уровнем риска, выданное Общественным здравоохранением, должны выполнять требования обеспечения безопасности сотрудников и инфекционного контроля, описанные в данном Протоколе возобновления деятельности баров и дегустационных залов на винодельнях и пивоварнях.
- Бары, бары при пивоварнях, дегустационные залы, ликёро-водочные заводы и винодельни, предлагающие питание на своей территории и имеющие действующее разрешение на ведение своей деятельности как ресторан умеренного или высокого риска, выданное Общественным здравоохранением, должны обеспечить выполнение Протокола для ресторанов: приложение I.

Бары, бары при пивоварнях, дегустационные залы, ликёро-водочные заводы и винодельни должны приостановить любую игровую деятельность, такую как боулинг или столы для бильярда, пока не будет получено разрешение возобновить эту деятельность в измененном или полноценном виде.

Предприятия, которые в данный момент имеют разрешение на продажу пива, вина и алкогольных напитков для употребления за пределами учреждения, должны обеспечить выполнение Приложения В: Протоколов возобновления деятельности предприятий розничной торговли для совершения покупок. Производители пива, вина и алкогольных напитков должны обеспечить выполнение Приложения С: Протокола возобновления деятельности складских, производственных и логистических учреждений.

Данный протокол не предназначен для концертных и развлекательных площадок или площадок для выступлений, на территории которых расположены бары. Эти бары должны оставаться закрытыми, пока им не будет разрешено возобновить свою деятельность в измененном или полноценном виде конкретным указом о возобновлении деятельности.

Обратите внимание: данный документ может обновляться по мере поступления дополнительной информации и ресурсов, поэтому не забывайте регулярно посещать веб-сайт округа Лос-Анджелес <http://www.ph.lacounty.gov/media/Coronavirus/>, чтобы ознакомиться с обновленным документом и соответствующими рекомендациями.

Данный контрольный список включает в себя:

- (1) Правила и меры по защите здоровья сотрудников на рабочих местах
- (2) Меры по обеспечению физического дистанцирования
- (3) Меры по обеспечению инфекционного контроля

- (4) Доведение информации до сотрудников и населения
- (5) Меры по обеспечению равноправного доступа к важнейшим услугам.

При разработке любых протоколов возобновления деятельности в вашем учреждении особое внимание должно быть уделено этим пяти ключевым областям.

Все учреждения, к которым относится данный протокол, должны обеспечить выполнение всех применимых к ним мер, перечисленных ниже, и быть готовыми объяснить, почему какая-либо из мер, которая не была выполнена, не применима к данному предприятию.

Название предприятия: _____

Адрес учреждения: _____

Предыдущая максимальная заполняемость: _____

Разрешенная заполняемость, согласно 50% от лимита заполняемости: _____

Дата публикации: _____

А. ПРАВИЛА И МЕРЫ ПО ЗАЩИТЕ ЗДОРОВЬЯ СОТРУДНИКОВ НА РАБОЧИХ МЕСТАХ (ОТМЕТЬТЕ ВСЕ, КОТОРЫЕ ПРИМЕНИМЫ К ДАННОМУ УЧРЕЖДЕНИЮ)

- Каждому, кто может выполнять свои рабочие обязанности из дома, было дано указание это сделать.
- Персоналу, находящемуся в группе риска (лица старше 65 лет, беременные, лица с хроническими заболеваниями), поручена работа, которую можно выполнять из дома, когда это возможно. Они должны обсуждать любые вопросы со своим врачом или службой охраны труда для принятия соответствующих решений о возвращении на рабочее место.
- Всем сотрудникам было указано не выходить на работу, если они болеют или если они вступали в контакт с человеком, заражённым COVID-19.
- Сотрудникам предоставлена информация о пособиях по болезни, выплачиваемых работодателем или государством, на которые может претендовать сотрудник и которые могут помочь его материальному положению при необходимости оставаться дома, включая права на отпуск по болезни согласно закону «О первой помощи семьям в ответ на коронавирус».
- При появлении информации, что один или более сотрудников имеют положительный результат анализа на COVID-19 или симптомы, соответствующие COVID-19 (случай заражения), у работодателя разработан план или протокол, позволяющий заражённому лицу самоизолироваться дома, с требованием немедленного домашнего карантина всех сотрудников, которые вступали в контакт с заражённым лицом на рабочем месте. План работодателя должен включать в себя протокол обеспечения доступа к сдаче анализа на COVID-19 для всех сотрудников, находящихся на карантине, с целью определить другие случаи заражения на рабочем месте, которые могут потребовать введения дополнительных мер контроля для COVID-19. Ознакомьтесь с рекомендациями общественного здравоохранения по [реагированию на COVID-19 на рабочем месте](#).
- Если владелец, менеджер или эксплуатирующая организация знают о трёх (3) или более случаях заражения COVID-19 на рабочем месте в течение 14 дней, работодатель должен сообщить об этой вспышке в Департамент общественного здравоохранения по номеру (888) 397-3993 или (213) 240-7821.
- Проверки на наличие симптомов проводятся перед входом сотрудников в рабочую зону. Проверки должны включать в себя устную проверку с вопросами о кашле, одышке, высокой температуре или любых других симптомах, которые может иметь сотрудник. Эти проверки могут проводиться удалённо или лично при прибытии сотрудников. Проверка температуры также должна проводиться на территории учреждения, если это возможно.

- Все сотрудники, имеющие контакт с населением или другими сотрудниками во время своей смены, бесплатно обеспечены тканевыми покрытиями для лица. Покрытие для лица должно использоваться сотрудником в течение всего рабочего дня при контакте или возможном контакте с другими людьми. Сотрудникам не нужно носить тканевые покрытия для лица, когда они находятся одни.
- Сотрудники проинструктированы о правильном использовании покрытий для лица и уходе за ними, включая необходимость закрывать ими нос и рот и ежедневно стирать свои покрытия для лица.
- Защитные экраны для лица предоставлены и используются официантами и другими сотрудниками во время обслуживания клиентов, которые сняли свое тканевое покрытие для лица, чтобы есть и пить. Защитный экран для лица должен использоваться как дополнение к тканевому покрытию для лица. Тканевые покрытия для лица защищают окружающих от воздушно-капельных частиц, распространяемых человеком, на которого надето покрытие для лица, тогда как защитные экраны для лица помогают защитить человека от воздушно-капельных частиц, распространяемых другими людьми.
- Защитные экраны для лица должны использоваться, очищаться и дезинфицироваться согласно инструкциям производителя.
- Количество сотрудников, обслуживающих отдельных клиентов или группы, должно быть ограничено в соответствии с законами о заработной плате и продолжительности рабочего дня.
- Сотрудникам указано соблюдать правила гигиены рук, включая частое мытье рук, использование дезинфицирующего средства для рук и надлежащее использование перчаток.
- Сотрудникам выделено время для частого мытья рук.
- Сотрудникам напоминают о необходимости прикрываться при кашле и чихании салфеткой. Использованная салфетка должна быть выброшена в мусорную корзину руки немедленно вымыты с мылом и теплой водой в течение минимум 20 секунд.
- Сотрудникам запрещено есть или пить где-либо на территории предприятия общественного питания, кроме предназначенных для этого комнат отдыха.
- Все сотрудники, поставщики и персонал службы доставки получили инструкции, касающиеся соблюдения физического дистанцирования и использования покрытий для лица при нахождении рядом с другими людьми.
- Перерывы расписаны по времени в соответствии с законами о заработной плате и продолжительности рабочего дня, чтобы обеспечить соблюдение дистанции в шесть (6) футов (два метра) между сотрудниками в комнатах отдыха в любое время.
- Комнаты отдыха, туалетные комнаты и другие зоны общего пользования часто дезинфицируются по следующему графику:
 - Комнаты отдыха _____
 - Туалетные комнаты _____
 - Другие _____
- Дезинфицирующие средства и сопутствующие материалы доступны сотрудникам в следующих местах:

- Дезинфицирующее средство для рук, эффективное против COVID-19, доступно всем сотрудникам в следующих местах:

- Копии данного протокола были выданы всем сотрудникам.
- Необязательно—Опишите другие меры:

В. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ФИЗИЧЕСКОГО ДИСТАНЦИРОВАНИЯ

- Сотрудник в тканевом покрытии для лица размещен рядом с дверью, но не менее чем в 6 футах (2 метрах) от ближайших клиентов, чтобы следить за лимитами заполняемости и соблюдением мер по обеспечению физического дистанцирования.
- Меры по обеспечению физического дистанцирования соблюдаются в тех местах, где клиенты или сотрудники находятся в очереди. Это включает в себя стойки администратора, туалетные комнаты, лифтовые холлы, зоны ожидания и любые другие зоны, где собираются клиенты.
 - Разметьте 6-футовые (2-метровые) интервалы клейкой лентой или другим маркировочным материалом в каждой зоне, где население может формировать очередь или стоять.
 - Организуйте направленное движение в вестибюлях и проходах, если возможно, чтобы сотрудники и клиенты не проходили мимо друг друга.
- Приоритетное значение имеют столики на улице в соответствии с местным градостроительным кодексом.
- По возможности, расширьте зону столиков на улице в соответствии с местным градостроительным кодексом. Для расположения столиков на улице соблюдайте стандарты физического дистанцирования в размере 6 футов (2 метров).
- Технологические решения используются для уменьшения личного взаимодействия, где это возможно; оформление заказов с помощью мобильного устройства, меню на планшетах, сообщение по прибытию за столик, бесконтактные методы оплаты.
- Ограничьте заполняемость в учреждении, чтобы обеспечить надлежащую дистанцию и/или установите физические барьеры между столиками, чтобы уменьшить контакт между клиентами за разными столиками. См. прикрепленную диаграмму для примеров разрешенного расположения столиков с физическими барьерами, где это отмечено.
 - Внутри помещения заполняемость не должна превышать 50% от прежнего максимального количества мест, чтобы обеспечить достаточное расстояние для соблюдения социального (физического) дистанцирования между группами клиентов. Между группами клиентов должна соблюдаться дистанция 6 футов (2 метра) и/или использоваться физические барьеры. Лимиты заполняемости будут пересмотрены через 21 день, чтобы оценить возможность увеличения лимитов.
 - Места на открытом воздухе подлежат соблюдению физического дистанцирования в размере 6 футов (2 метров) между группами клиентов, но они не должны учитываться в лимите заполняемости.
 - Клиентам запрещено покупать и употреблять напитки, стоя в учреждении.
 - Клиенты могут заказать и выпить напиток в баре, если они сидят за барной стойкой, если они могут соблюдать дистанцию в шесть футов (два метра) друг от друга и от бармена, а также дистанцию в шесть футов (два метра) от рабочей зоны сотрудников или зоны приготовления напитков.
 - Клиентам не разрешено заказывать и забирать напитки в баре, чтобы отнести их к своим столикам. Любые напитки, заказанные у стола, будут принесены к столу обслуживающим персоналом.
 - Не размещайте клиентов в тех зонах, где клиенты не могут соблюдать дистанцию в шесть футов (два метра) от рабочих зон сотрудников или зон приготовления еды и напитков.
 - Развлекательные мероприятия, включающие а себя но не ограничивающиеся караоке, танцами, живыми шоу перед микрофоном, викторинами, студенческими вечеринками, барными турами и выступлениями, запрещены.
 - Услуги и мероприятия, увеличивающие риск заражения из-за общего употребления напитков и создания брызг, такие как игры и/или конкурсы с употреблением алкогольных напитков и дроп-шот, среди прочих, не разрешены.

- Не предлагайте развлекательные предметы общего пользования, которые сложно тщательно очистить и дезинфицировать, такие как настольные игры и книги, среди прочих.
- Ограничьте излишнее употребление алкогольных напитков, из-за которого гости могут не выполнять эти рекомендации.
- Организуйте взаимодействие между клиентами и сотрудниками так, чтобы обеспечить соблюдение физического дистанцирования.
 - На пол внутри учреждения и снаружи в тех зонах, где клиенты или другие лица могут ждать, нанесена разметка для обеспечения соблюдения физического дистанцирования.
 - Использование бесконтактных процессов для получения предварительных заказов и доставки, а также других электронных систем для взаимодействия с гостями было реализовано, где это возможно.
 - Каждое взаимодействие между официантами или другими сотрудниками и клиентами ограничено до пяти минут максимум, где это возможно.
- Если возможно, создайте систему бронирования или просите клиентов позвонить заранее, чтобы подтвердить наличие мест/возможность обслуживания. Контактная информация каждого клиента фиксируется либо в момент бронирования, либо на территории как часть обычной рабочей деятельности, чтобы было возможно отследить контакты в случае необходимости.
 - Рассмотрите вариант использования системы бронирования по телефону, позволяющей людям стоять в очереди или ждать в машинах и входить в учреждение только, когда телефонный звонок, сообщение или другой метод уведомляет клиента, что столик готов.
- Ограничьте количество гостей за одним столиком. Люди, прибывшие в одной группе и сидящие за одним столиком, не должны быть на расстоянии шесть футов (два метра) друг от друга). Все члены группы должны присутствовать до того, как им будет предложено сесть за столик, и администраторы должны отвести всю группу за столик за один раз.
 - При обслуживании на территории за одним столиком не должно сидеть больше 6 человек, являющихся при этом членами одной компании.
- Ограниченный контакт между официантами и клиентами.
 - Установите физические барьеры, такие как перегородки или плексиглас у стоек администратора и касс, где соблюдение физической дистанции в шесть футов (два метра) является сложным.
 - Ограничьте количество официантов, обслуживающих отдельные группы людей.
- Не позволяйте сотрудникам и клиентам собираться в зонах частого пользования, таких как туалетные комнаты, вестибюли, зоны бара, бронирования и терминалы кредитных карт и т. д.
 - Требуйте от сотрудников избегать рукопожатий и схожих приветствий, нарушающих физическую дистанцию.
- Используйте барьеры или увеличьте расстояние между столиками/стульями, чтобы отделить сотрудников в комнатах отдыха для сотрудников. Где возможно, создайте зоны отдыха под открытым небом с тентами и скамейками которые обеспечивают соблюдение физического дистанцирования.
- Деятельность предприятия была изменена, где это возможно, чтобы обеспечить соблюдение физического дистанцирования между сотрудниками.
 - На пол кухни и других служебных зон нанесена разметка, чтобы помочь в соблюдении требований физического дистанцирования.
- Протоколы физического дистанцирования должны соблюдаться в любых офисных помещениях, на кухнях, в кладовых, в морозильных помещениях или других зонах с большим количеством сотрудников и постоянным движением.
 - Случайные контакты неминуемы, однако целью является сократить их до менее чем 15 минут, предпочтительно до 10 минут, и сотрудники всегда должны носить покрытия для лица.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ДЕГУСТАЦИОННЫХ ЗАЛОВ

- Предоставляйте чистый бокал для каждой дегустации и, если возможно, не наливайте напитки в бокал, который клиент уже использовал (вдыхал запах, делал глоток и т.д.)
- Использование общественных мусорных корзин, емкостей для сплевывания, плевательниц и т.д. должно быть приостановлено
 - Вместо этого предоставляйте индивидуальные одноразовые кружки для каждого гостя, чтобы избежать обмена брызгами между гостями.
- Не касайтесь горлышком кружек, бокалов и т.д. во время разлития вина, пива или алкогольных напитков.
- Примите меры для распределения по времени групп, прибывающих на дегустацию, чтобы свести к минимуму взаимодействие людей из разных групп и мест.
- Приостановите туры, участниками которых являются люди из разных семей. Экскурсоводы должны соблюдать минимальную физическую дистанцию в шесть футов (два метра) от клиентов/посетителей.

С. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ИНФЕКЦИОННОГО КОНТРОЛЯ

ПЕРЕД ОТКРЫТИЕМ

- Система вентиляции и кондиционирования находится в хорошем рабочем состоянии; вентиляция усилена в максимально возможной степени.
 - Рассмотрите возможность установки высокоэффективных портативных воздухоочистителей, обновления воздушных фильтров в здании для обеспечения их наивысшей эффективности и внесения других изменений для увеличения поступления воздуха извне и вентиляции во всех рабочих зонах.
- Предприятия, которые были закрыты, должны спустить горячую и холодную воду из каждого крана в течение пяти минут перед открытием, чтобы заменить застоявшуюся воду в водопроводных трубах предприятия свежей и безопасной водой.
- На территории предприятия была проведена тщательная уборка и санитарная обработка/дезинфекция (с использованием средств, разрешенных к использованию при COVID-19), особенно если оно было закрыто.
 - При необходимости, обратитесь за помощью в уборке к сторонней клининговой компании.
- Помещения, такие как обеденные залы, стойки администратора и кухни, оборудованы надлежащими санитарно-гигиеническими средствами, включая дезинфицирующее средство для рук и дезинфицирующие салфетки для всех сотрудников, которые напрямую помогают клиентам.
 - Обеспечьте функционирование санитарных помещений с постоянным наличием материалов, и при необходимости предоставляйте дополнительное мыло, бумажные полотенца и дезинфицирующее средство для рук.
 - Рекомендуется установить бесконтактные раздаточные устройства для жидкого мыла и дезинфицирующего средства для рук, бумажных полотенец и автоматизированные мусорные контейнеры.
- Обозначены места разгрузки, чтобы производить доставку грузов вдали от зон интенсивного движения. Личный физический контакт при доставке товаров был исключен, если возможно.

СООБРАЖЕНИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

- Все правила безопасности продуктов питания, описанные в Кодексе общественного питания Калифорнии (CRFC), соблюдаются, когда это применимо.
- Повторное наполнение емкостей напитками у столика из общих контейнеров (например, кувшинов,

термосов, графинов, бутылок) запрещено. Для повторного получения напитков клиентами используется чистая стеклопосуда.

СООБРАЖЕНИЯ, КАСАЮЩИЕСЯ УЧРЕЖДЕНИЯ

- В каждой смене назначен работник, который следит и обеспечивает выполнение дополнительных мер санитарной обработки и дезинфекции при необходимости.
- Разработан и выполняется план очистки и дезинфекции зон доступа и поверхностей, к которым часто прикасаются.
 - Зоны общего пользования и предметы, к которым часто прикасаются и которые относятся к получению предварительных заказов и оплате клиентами (например, столы, дверные ручки или рукоятки, устройства для считывания кредитных карт), дезинфицируются ежедневно в рабочие часы с использованием дезинфицирующих средств, разрешенных Агентством по охране окружающей среды (EPA).
 - Все платежные порталы, ручки и сенсорные перья дезинфицируются после каждого использования.
- Каждый вечер проводится тщательная уборка и санитарная обработка/дезинфекция всего учреждения (с использованием средств, разрешенных к использованию при COVID-19). По возможности ведется журнал для контроля за уборкой.
- Сотрудники не используют общие аудио-наушники и другое оборудование, если только оно не проходит тщательную дезинфекцию после каждого использования. Проконсультируйтесь с производителями оборудования, чтобы определить надлежащие меры дезинфекции.
- Мойщикам посуды предоставлены средства защиты глаз, носа и рта от заражения из-за брызг, с использованием сочетания покрытий для лица, защитных очков и/или защитных экранов для лица. Мойщикам посуды предоставлены непроницаемые фартуки с требованием часто их менять. Средства защиты многократного применения, такие как защитные экраны для лица и очки, должны тщательно дезинфицироваться между использованиями.
- Туалетные комнаты регулярно проверяются и ежедневно убираются, а также дезинфицируются с использованием дезинфицирующих средств, утвержденных EPA.
- Дезинфицирующее средство для рук и мусорные корзины доступны для населения рядом с входом или у входа в учреждение.

ЗОНЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ КЛИЕНТОВ

- Клиенты должны входить в двери, которые оставлены открытыми (это будет утверждено на основании общей ситуации с грызунами на местности) или являются автоматическими, если это возможно. Дезинфицирующее средство для рук должно быть доступно для гостей, которым приходится касаться дверных ручек.
- Клиентам указано, что они должны носить тканевое покрытие для лица в любое время, кроме приема пищи и напитков; в частности, во время входа в учреждение, при перемещении по территории учреждения, а также при использовании туалетов. Исключение предоставляется только лицам с хроническими респираторными заболеваниями или другими проблемами со здоровьем, которые делают использование покрытия для лица опасным для жизни.
 - Клиенты могут снимать тканевые покрытия для лица при сидении за столиком во время приема пищи и/или напитков.
 - Клиентам, которые отказываются надевать тканевое покрытие для лица, может быть отказано в обслуживании с просьбой покинуть учреждение.
- Громкость музыки регулируется, чтобы обслуживающий персонал мог слышать заказы клиентов без необходимости наклоняться к клиенту.
- Официанты, помощники официантов и другие сотрудники, передвигающие предметы, которые использовались клиентами (грязные кружки, тарелки, салфетки и т.д.), или занимающиеся мусорными пакетами, используют одноразовые перчатки (моют руки до того, как надеть перчатки и

после того, как снимают их) и снабжены фартуками, которые они должны часто менять.

- Меню многоразового применения очищаются и дезинфицируются в перерыве между клиентами. При использовании бумажных меню выбрасывайте их после каждого клиента. Рассмотрите альтернативные варианты, такие как стационарные доски с меню, электронные меню или меню, скачиваемые на мобильные устройства.
- Зоны отдыха клиентов очищаются и дезинфицируются после каждого использования. Стулья, столы и другие предметы на столе должны быть одноразовыми или очищаться/дезинфицироваться в перерыве между клиентами. На каждом столе есть либо скатерть, которая заменяется после каждого гостя, либо твердая, не пористая поверхность, которая дезинфицируется после каждого гостя.
- Столовые приборы, стеклянная посуда, столовая посуда, меню, приправы или любые другие настольные предметы не ставятся на стол до прибытия клиентов. Все подобные предметы полностью дезинфицируются в перерывах между клиентами и хранятся в месте, которое не допускает их потенциальное заражение, когда они не используются.
- Грязное белье, используемое на столах, такое как скатерти и салфетки, должно сниматься после каждого клиента и переноситься из зон приема пищи в герметичных пакетах. Сотрудники должны надевать перчатки при работе с грязным бельем.
- Рекомендуется проводить безналичный расчет. Если это возможно для предприятия общественного питания, клиентов просят самих использовать свои кредитные/дебетовые карты, и устройства для считывания карт полностью дезинфицируются после каждого использования.
- Необязательно – Опишите другие меры (например, часы обслуживания только пожилых лиц, стимулирование продаж в не пиковые часы):

D. МЕРЫ ПО ДОНЕСЕНИЮ ИНФОРМАЦИИ ДО НАСЕЛЕНИЯ

- Копия данного протокола размещена у всех общественных входов в учреждение.
- У всех входов размещен информационный указатель, уведомляющий клиентов о необходимости использовать дезинфицирующее средство для рук и носить покрытие для лица, когда они не едят или пьют.
- Размещен информационный указатель, напоминающий клиентам соблюдать физическую дистанцию в шесть (6) футов (два метра), мыть руки или использовать дезинфицирующее средство при входе в ресторан и оставаться дома, если они болеют или имеют симптомы, схожие с COVID-19.
- Размещен информационный указатель, уведомляющий клиентов, что несмотря на распространенную практику оставаться в учреждении для общения после употребления еды или напитков, во время пандемии эта практика не поддерживается.
- Онлайн-ресурсы учреждения (веб-сайт, социальные сети и т.д.) предоставляют четкую информацию о часах работы учреждения, необходимом использовании покрытий для лица, правилах, касающихся предварительных заказов, бронирования, предоплаты, получения предварительных заказов и/или доставки и другую необходимую информацию.

E. МЕРЫ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ РАВНОПРАВНОГО ДОСТУПА К ВАЖНЕЙШИМ УСЛУГАМ

- Услуги, которые являются важнейшими для потребителей/клиентов, имеют приоритет.
- Операции или услуги, которые можно предоставлять удаленно, были переведены в онлайн-режим.
 - Применяются меры для обеспечения доступа к товарам и услугам тех клиентов, которые ограничены в передвижениях и/или находятся в группе повышенного риска при посещении общественных мест.

Любые дополнительные меры, не описанные выше, должны быть перечислены на отдельных страницах, которые предприятие должно прикрепить к данному документу.

Вы можете связаться со следующим контактным лицом при возникновении вопросов или комментариев относительно данного протокола:

Контактное лицо
предприятия:

Номер телефона:

Дата последнего
пересмотра:

Примеры разрешенного расположения столиков в пределах разрешенной заполняемости
(Каждый квадрат – это 6”x 6”)

Барьеры должны быть изготовлены из непроницаемых, легко очищаемых и прочных материалов, которые можно часто очищать и дезинфицировать. Барьеры должны иметь высоту не менее шести футов (два метра) и быть установлены согласно пожарному и строительному кодексу, чтобы не препятствовать системе вентиляции или системе пожарной безопасности. Барьеры должны возвышаться на 30 дюймов (76 сантиметров) над уровнем стола. Другие измерения отображены в диаграммах.





